

# Sor Ugo Bolgheri superior 2019



Aia Vecchia **Italien Toscana**

[www.cavegevin.c](http://www.cavegevin.c)



## Weinbescrieb

Was vor schon fast vergessener Zeit noch ein Sumpfbgebiet im Nirgendwo der Toscana war ist heute eines der berühmtesten Weinbaugebiete Italiens. Die Familie Pellegrini vom Weingut Aia Vecchia ist im Besitz der besten Weingärten der Region Bolgheri worauf sie sorgsam achten und ihre gesamte Energie dafür einsetzen. Auf einem Anwesen mit 69 ha bebauten Reben bleibt wohl nichts anderes übrig. Zumal dann nicht, wenn man Weine auf höchstem Niveau produzieren möchte.

Der Sor Ugo Bolgheri superior 2017 ist eines von vielen fantastischen Produkten. Er besticht durch rote Kirschen und dunkle Beeren. Seine Tannine sind noch ziemlich stark, was darauf hindeutet, dass man den ruhig noch etwas liegen lassen kann. Ausbaunoten von Karamell, Toastbrot und Tabak finden sich auch im Abgang.

Es ist ein Genuss, das vielschichtige, intensive Bouquet in der Nase zu erfahren. Es mach Spass, den Wein im Gaumen zu halten, wo die fruchtige Struktur auf die kräftigen, aber reifen Gerbstoffe trifft.

Passt gut zu Kalbssteak, Beefburger, Brasato, Polenta oder Wild.

Bei uns erhältlich für 28.20 sFr.

## Traubensorten/Vinifikation

Bei den gewählten Traubensorten könnte man denken, es handle sich beim Sor Ugo um ein typisch französisches Produkt. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Doch dem ist nicht so... eine französische Cuvée gepflanzt, gepflegt und gekeltert auf toskanischem Boden.

Die Cabernet Franc oder auch Cabernet Frank Rebe die hier Hauptakteur ist, hat ihren Ursprung aus Wildreben in der Region Bordeaux in Frankreich. Durch wissenschaftliche Vergleiche kann man seit 1997 mit grosser Gewissheit sagen, dass die drei Cabernets - Franc - Blanc und Sauvignon aus derselben Verwandtschaft stammen. Im Vergleich Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon stellt der Cabernet Franc die geringe Anforderung an das Klima oder den Boden. Als Südländer mag er aber keinen Frost und möchte gerne von erfahrenen Händen gepflegt werden. Meist wird er als Verschnitt verwendet und konnte schon in vielen grossen Weinen seinen Teil dazu beitragen. Anders als der Cabernet Sauvignon weisen Weine aus Cabernet Franc einen geringeren Tanninegehalt und geringere Adstringenz auf. Adstringenz beschreibt in der Weinwelt die Fähigkeit eines Weines, ein raues, pelziges Mundgefühl zu verursachen. Ist die Adstringenz demnach gering, ist der Wein jünger trinkbar und macht aus Weinen wie unserem Sor Ugo ein wahres Trinkvergnügen.



## Gebiet

In Bolgheri herrscht ein besonders günstiges Mikroklima, welches der Nähe zum Meer zugeschrieben wird. Früher glaubte man, Weine in Meeresnähe sei ein Ding der Unmöglichkeit. Sassicaia belehrte mit seinen Weinbergen 1944 die ältere Generation eines Besseren, wovon heute viele renommierte Weinbauer wie das Weingut von Aia Vecchia profitieren.